

# Menjamin kelestarian industri ternakan ayam

**S**EPERTI yang kita ketahui, industri ternakan ayam di negara ini sangat maju dan terkehadapan berbanding industri ternakan lembu atau kambing.

Ketika ini, kadar sara diri (SSL) dan kecukupan bekalan bagi ayam Malaysia sudah melebihi 100 peratus dan membolehkan negara mengeksport 54 juta bekalan ayam dan telur ke Singapura setiap tahun.

Tidak keterlaluan sekiranya dikatakan, negara mempunyai masa depan yang sangat cerah dalam industri ternakan ayam dan SSL terhadap kecukupan bekalan ayam antara yang tertinggi di negara-negara Asia.

Namun, masih terdapat kekurangan dalam industri ternakan ayam yang perlu diberi perhatian iaitu kelestarian industri tersebut.

Walaupun industri itu dikatakan berkembang dengan pesat, kelestariannya masih tidak dapat dijamin memandangkan bahan makanan ayam diimport sepenuhnya.

Makanan utama seperti jagung dan kacang soya diimport sepenuhnya dari Amerika Selatan iaitu Brazil dan Argentina yang menjadi pengeluar terbesar makanan ayam.

Pada tahun 2015, negara mengimport 3.5 juta tan metrik jagung untuk memenuhi keperluan industri ternakan ayam.

Justeru itu, dalam hal ini menunjukkan kebergantungan negara terhadap makanan ternakan yang diimport sangat tinggi serta tidak menjanjikan perkembangan yang mampan kerana harga jagung bergantung pada pasaran dunia.

Disebabkan itu, Universiti Putra Malaysia (UPM) mengorak langkah menjalankan penyelidikan mencari inisiatif bahan makanan ayam yang baharu bagi

Oleh **INTAN SUHANA CHE OMAR**  
intansuhanaomar@gmail.com



mengurangkan penggunaan bahan makanan utama seperti jagung.

Pakar penyelidikan ternakan ayam UPM, **Prof. Dr. Zulkifli Idrus** berkata, pihaknya telah berjaya menghasilkan satu bahan makanan ternakan baharu menggunakan hampas isirung kelapa sawit atau *palm kernel cake* (PKC).

Katanya, PKC mempunyai kriteria-kriteria yang sesuai untuk dijadikan bahan makanan ternakan selain boleh didapati secara mudah di Malaysia memandangkan industri kelapa sawit adalah industri terbesar.

PKC tersebut menurutnya, sebelum ini telah digunakan secara meluas dalam kalangan penternak lembu dan kambing, tetapi tidak digunakan sebagai makanan ternakan ayam kerana kadar pencernaan bagi ayam sangat rendah.

Hal ini kerana lebih kulit keras yang masih melekat pada PKC menjadi serat yang akan menyukarkan ayam untuk melakukan pencernaan, sekali gus mempengaruhi tumbesaran ternakan tersebut.

Oleh itu, beliau menjalankan rawatan ke atas PKC mentah tersebut menerusi kaedah biologi dan kaedah fizikal bagi membuang lebih kulit keras tersebut bagi membolehkan ia dijadikan makanan ternakan ayam.

“Menggunakan beberapa kaedah dan teknologi di makmal, kami telah membuang lebih kulit keras yang masih melekat pada PKC hingga bahan sampingan itu menjadi lebih halus dan seterusnya dibentukkan



UPM mempunyai kepakaran dalam pembangunan industri ternakan ayam.

menjadi makanan ternakan. “Ujian pemberian makanan yang telah dilakukan terhadap ayam mendapati PKC yang telah dirawat mudah dihadam dan tidak memberikan sebarang kesan sampingan terhadap haiwan ternakan itu,” katanya ketika ditemui di pejabatnya di UPM, Serdang, Selangor baru-baru ini.

Beliau yang juga Timbalan Naib Canselor (Penyelidikan dan Inovasi) UPM berkata, tujuan utama adalah untuk mengurangkan kebergantungan bekalan makanan ternakan dari luar negara, sekali gus menurunkan kos produksi ayam ke tahap yang lebih rendah.

“Ketika ini pada makanan ternakan, kira-kira 60 peratus terdiri daripada jagung, manakala 20 peratus lagi ialah kacang soya.

“Oleh itu, dengan penggunaan PKC ini sebagai makanan ayam, ia

dapat mengurangkan sehingga 20 peratus penggunaan jagung dalam makanan ternakan, sekali gus dapat menjimatkan kos produksi ayam,” ujarnya.

Mengulas lanjut, Dr. Zulkifli berkata, pengurangan kos produksi ayam juga secara tidak langsung akan menyumbang kepada penurunan harga daging ayam di pasaran dan menjadi antara sumber protein yang termurah.

“Kos makanan ayam sahaja telah melebihi 70 peratus kos pengeluaran ayam memandangkan harga bagi satu tan sahaja mencecah RM1,000.

“Oleh itu, kalau kita boleh kurangkan kos pengeluaran ayam, kita boleh jual ayam dengan harga murah. Tetapi sekarang kita tidak mampu sebab bergantung sepenuhnya kepada import,” jelasnya.



## Perlu menangi kepercayaan pemain industri, penternak

**W**ALAUPIK beberapa ujian klinikal telah dijalankan menunjukkan kebaikan penggunaan hampas isirung kelapa sawit (PKC) dalam melestarikan industri ternakan, ia masih gagal meraih kepercayaan pemain industri ternakan ayam.

Antara yang menjadi perhatian ialah kualiti PKC yang tidak dapat diseragamkan memandangkan ia hanya bahan sampingan atau lebih daripada pemrosesan minyak sawit berbanding jagung yang merupakan bahan utama.

Menurut **Prof. Dr. Zulkifli Idrus**, kualiti PKC sememangnya tidak dapat dikawal dan akan mengalami turun naik bergantung kepada harga pasaran minyak kelapa sawit.

Sekiranya harga minyak sawit naik, kualiti PKC akan menurun akibat aktiviti prosesan yang maksimum untuk menghasilkan

minyak sawit yang lebih banyak, sekali gus bakal mengurangkan kandungan nutrien dalam PKC tersebut.

Bukan itu sahaja, untuk menjadikan PKC sebagai bahan makanan ayam juga terbatas kerana bekalan bahan sampingan itu agak terbatas dan tidak mencukupi.

Menurutnya, walaupun negara menghasilkan hampir dua juta tan setahun, namun lebih 90 peratus daripadanya dieksport untuk dijadikan makanan ternakan yang mendapat permintaan yang memberangsangkan.

“Oleh itu, satu polisi mesti digubal untuk mengurangkan eksport PKC bagi memenuhi keperluan permintaan dalam negara untuk dijadikan makanan ternakan ayam.

“Sekiranya eksport PKC masih tinggi seperti sekarang, kita akan menghadapi kekurangan bekalan nanti,” tambahnya.

Selain itu, pemain-pemain industri juga keberatan menggunakan PKC kerana berpendapat jagung sudah digunakan sejak berdekad-dekad yang lalu dan tiada keperluan untuk beralih kepada sesuatu yang baharu.

Oleh itu, Dr. Zulkifli mengharapkan pemain industri lebih terbuka untuk menerima hasil penyelidikan yang baharu, terutama daripada penyelidik tempatan yang tidak kurang hebatnya.

“Sekarang sudah ada data yang menunjukkan PKC sesuai dijadikan makanan ternakan ayam dan tidak memberikan sebarang kesan buruk, malah mengurangkan kos pengeluaran.

“Diharapkan pihak berwajib dapat menerima penyelidikan yang telah dibuktikan secara saintifik ini untuk mengukuhkan industri ayam di Malaysia dan demi kedaulatan sekuriti makanan,” ujarnya.

### INFO

➤ Pengeluaran ayam di Malaysia adalah sebanyak 13 juta ekor dan hanya 12 juta untuk kegunaan tempatan.

➤ Baki satu juta dieksport ke Singapura dan negara lain. Secara keseluruhan pengeluaran ayam di negara ini ialah 110 peratus.

➤ Rakyat Malaysia kebanyakannya memilih ayam untuk sumber protein dan memakan sejumlah 1.8 juta ekor ayam dalam sehari.

➤ Rakyat Malaysia makan sebanyak 2.8 juta biji telur ayam sehari.

➤ Ayam menjadi pilihan rakyat memandangkan ia merupakan sumber protein yang murah berbanding sumber-sumber lain dan harganya murah biarpun terdapat sumber protein lain seperti ikan.



DR Zulkifli Idrus memeriksa anak-anak ayam yang ditenak di ladang UPM di Serdang baru-baru ini.

## UPM fokus pertanian, sekuriti makanan

**U**NIVERSITI Putra Malaysia memfokuskan kepada dua bidang utama dalam penyelidikan iaitu pertanian dan sekuriti makanan.

Ini selaras dengan matlamat UPM iaitu memperkasa universiti sebagai pusat kecemerlangan pertanian.

Menurut **Prof. Dr. Zulkifli Idrus**, matlamat UPM mahu menjana nilai menerusi ekosistem penyelidikan, pembangunan, pengkomersialan dan keusahawanan yang mantap dan lestari. Ini selari dengan status UPM sebagai antara universiti penyelidikan di negara ini.

Katanya, terdapat 10 buah institut di UPM yang berfokuskan penyelidikan berimpak tinggi.

“Setiap tahun UPM meletak beberapa sasaran R&D (penyelidikan dan pembangunan) serta pelbagai inisiatif diadakan untuk mencapai sasaran tersebut.

“UPM juga menekankan penyelidikan translasional iaitu R&D yang memberi impak terus kepada komuniti.

“Contohnya, projek PadiU Putra,” ujarnya.

Dalam pada itu, Dr. Zulkifli berkata, pihaknya meletakkan sasaran jumlah tertentu bagi pelesenan dan pengkomersialan inovasi yang dihasilkan setiap tahun.

Katanya, selain melesenkan harta intelek kepada syarikat dalam dan luar negara, UPM juga turut membangunkan kelompok usahawan tekno atau *technopreneurs* di InnoHub universiti.

“Sehingga kini, UPM telah berjaya mencapai setiap sasaran tahunan tersebut dengan jumlah keseluruhan 168 harta intelek yang telah berjaya dilesen dan dikomersialkan.

“Jumlah jualan kasar RM 61 juta,” ujarnya lagi.

UPM menggunakan pendekatan inovatif dan fleksibel dengan penyediaan pelbagai saluran untuk

memindahkan teknologi dan mengkomersialkan produk yang dihasilkan.

Usahawan berkenaan dilatih dan dibimbing untuk mengkomersialkan produk UPM menerusi syarikat permulaan (*start-up company*) masing-masing.

Bermula tahun 2013, sebanyak 10 syarikat seumpama itu dibimbing dalam InnoHub setiap tahun menjadikan jumlahnya sebanyak 52 syarikat kesemuanya.

Kata beliau, sebanyak 15 telah berjaya mendapatkan pendanaan untuk

memulakan pengeluaran dan 10 daripadanya telah pun berstatus lulusan InnoHub baru-baru ini.

**LAUPA JUNUS**



ZULKIFLI IDRUS

